



Brotsalat mit Büffelmozzarella

nach 'Caprese' Art



ca. 20min



2 Personen

Wir lieben den Sommer! Es gibt doch nichts Besseres als eine kühle Mahlzeit an warmen Tagen! Der "Mozzarella di bufala" stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens, dort wird er traditionell aus der Milch von Wasserbüffeln hergestellt. Er ist besonders aromatisch und ist viel geschmacksintensiver als Mozzarella. Wir kombinieren ihn ganz klassisch mit Tomaten und Basilikum in einem leichten Bro...

Was du von uns bekommst

- Büffelmozzarella ⁷
- Feldgurke
- rote Zwiebel
- schwarze Oliven
- Tomaten
- Fladenbrot ^{1,11}
- Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Sparschäler

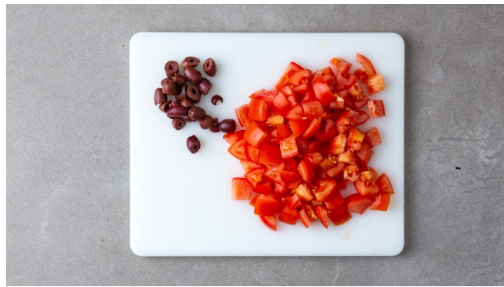
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

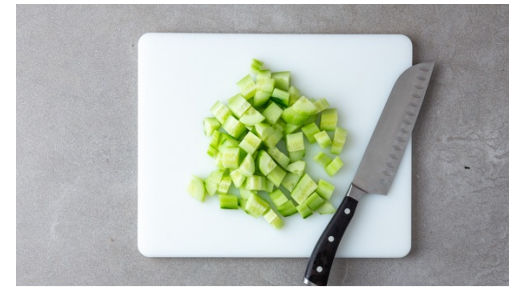
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 600.0kcal, Fett 32.4g, Eiweiß 20.9g, Kohlenhydrate 51.6g



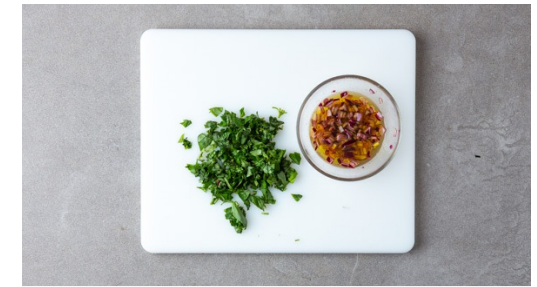
1. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** halbieren, den Strunk rausschneiden, dann in 1cm große Würfel schneiden. Die **Oliven** grob hacken.



2. Gurke schneiden

Die **Gurkenenden** abschneiden, je nach Geschmack die **Feldgurke** waschen oder schälen. Anschließend die **Gurke** längs vierteln und in 1cm dicke Stücke schneiden.



3. Dressing zubereiten

Für das Dressing die **Zwiebel** schälen, halbieren und eine Hälfte sehr klein würfeln. 2EL Essig, gewürfelte **Zwiebeln**, 1TL Salz, etwas schwarzen Pfeffer und 2-3EL Olivenöl verrühren. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein hacken. Die übrige **Zwiebel** wird nicht verwendet.



4. Brote würfeln

Die **Brote** in 1-2cm große Stückchen würfeln. Wer möchte kann die **Brote** vorher ca. 5Min. knusprig aufbacken, indem man sie auf den Toaster legt.



5. Salat zusammenstellen

Tomaten, Oliven und **Gurken** mit dem Dressing vermengen, die **Tomaten** leicht zerdrücken, damit etwas Saft rausläuft. Kurz vor dem Servieren das **Brot** und **Hälfte** vom **Basilikum** damit vermengen.



6. Büffelmozzarella zupfen

Zum Schluss den **Mozzarella** halbieren und je eine Hälfte pro Portion auf dem **Salat** anrichten. Den **Käse** mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Olivenöl drauf tröpfeln. Mit dem übrigen **Basilikum** garnieren.